

HERZLICH WILLKOMMEN IM HAUS HITL

Gegründet 1898 durch Ambrosius Hiltl, ist das Haus Hiltl gemäss Guinness World Records das älteste vegetarische Restaurant der Welt und wird heute in 4. Generation geführt. 365 Tage im Jahr verwöhnen wir seit über 120 Jahren mit gesundem Genuss – nicht nur hier im Stammhaus an der Sihlstrasse, sondern auch in der Dachterrasse über dem PKZ Women an der Bahnhofstrasse, in der Sihlpost direkt beim Hauptbahnhof Zürich, in der Pflanzbar beim Paradeplatz, im planted.bistro by Hiltl im Kemptthal und im Sommer im Strandbad Mythenquai und im Seebad Kilchberg.

In den 1950er-Jahren reiste Margrith Hiltl, die Grossmutter von Rolf Hiltl, als offizielle Delegierte der Schweiz an den Welt Vegetarierkongress nach Delhi. Inspiriert von der indischen Küche und den Menschen, kehrte sie in die Schweiz zurück – im Gepäck hatte sie indische Rezepte und Gewürze. Bis heute sind diese Gerichte am Hiltl Buffet und im À la Carte-Menu fester Bestandteil und bei unseren Gästen sehr beliebt. hiltl.ch/geschichte

Unsere Speisen werden täglich mit viel Liebe und Sorgfalt in der hauseigenen Küche und Konditorei frisch zubereitet. Wir bevorzugen lokale und regionale Produkte und genussreife Früchte und Gemüse.

Wir wünschen «en Guete»!





SAISONAL

It's Veganuary - und genau deshalb sind alle Gerichte unseres Saisonmenüs vegan. Unser Rüebli-Lax-Tatar mit Meerrettich-Espuma ist vollgepackt mit viel Geschmack, verschiedenen Texturen und ganz viel Frische für einen perfekten Start ins 2023. En Guete!

Brot & Aufstrich

Freja's KalilPA Biertreberbrot, Cashew-Frischkäse, Schnittlauch

6.-

Ayurvedische Suppe

Wurzelgemüse, Tofu, Ingwer, Miso

11.50

Rüebli-Lax-Tatar mit Meerrettich-Espuma

Rüebli-Miso-Sauce, gebackenes Reispapier, Nori-Limetten-Salz

16.50

Kartoffelknödel mit Pilzfüllung

Sautierter Kale mit schwarzem Trüffel, Umami-Brühe, Knusperbrösel

30.50

Vish & Chips

Zucchetti, Salt & Vinegar, Kräutersalat

32.50

Gebrannte Crème

Birnenkompott, Birnensorbet, Schoggi-Crunch, karamellisierte Mandeln

14.50

Saisonales 3-Gang-Menü

Suppe oder Vorspeise, Hauptgang und Dessert oder Dessertschale vom Hillt Buffet

59.-

Bier alkoholfrei

33cl

India Pale

7.-

Brauerei Schützengarten | Schweiz, St. Gallen

Naturtrübes, kaltgehopftes, untergärig gebrautes Bier vereint feine Getreidenoten mit fruchtigen Zitrusaromen und erfrischendem Bittergeschmack. Passt ausgezeichnet zu Vish & Chips.

Wein alkoholfrei

10cl / 75cl

Noughty Blanc Brut, bio

9.- / 49.-

Chardonnay | Spanien, Thomson & Scott

Elegant und erfrischend mit einem knackigen und reifen Apfelaroma begleitet von Zitrusfrüchten.

Passt wunderbar zur Ayurvedischen Suppe.

Noughty Rosé Brut, bio

9.- / 49.-

Tempranillo | Spanien, Thomson & Scott

Aroma von frischen roten Beeren mit harmonischer Balance zwischen Süsse und Säure.

Passt ausgezeichnet zum Rüebli-Lax-Tatar mit Meerrettich-Espuma.

VORSPEISE

Tagessuppe 🗨️	11.50
Gemischter Salat 🌿 🥗 saisonale Salate, Hiltl Salatsauce	11.50
Hiltl Tatar 🌿 🥗 🥔 🥑 🥒 🥕 Aubergine, Bio-Ei*, Kapern, Toastbrot*, Butter*	19.50
Hiltl Apéroplatte 🌿 🥗 🥔 🥑 🥒 🥕 🍷 kalte & warme Hiltl-Köstlichkeiten, Gemüse-Dip, hausgemachte Saucen, Chutneys ab 2 Personen erhältlich, Preis pro Person	19.50
Thai Papaya Salad 🌿 🥗 🥑 🥒 🥕 Green Papaya, planted. Satay-Spiess, Erdnüsse, Koriander*	18.50
Crispy Tofu Salad 🌿 🥗 🥑 🥒 🥕 saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney	16.50
Korean Style Cauliflower 🌿 🥗 🥑 🥒 🥕 gebackener Blumenkohl, gepickelte Gurke, Koriander*, asiatische BBQ-Sauce, Limette	16.50
Caesar Salat 🥗 🥑 🥒 🥕 🥔 🍷 Eisbergsalat, Bio-Ei, Hartkäse, gebratenes planted., Croûtons*	15.50

SALAT

Ländliche Platte 🥗 🥔 seit 1930, gemischter Salat, Kartoffeln, Kräuterquark, Käseauswahl	25.50
Thai Papaya Salad 🌿 🥗 🥑 🥒 🥕 Green Papaya, planted. Satay-Spiesse, Erdnüsse, Koriander*	26.50
Protein Bowl 🌿 🥗 🥑 🥒 🥕 Quinoa, Edamame, Tofu, Erbsenmole	26.50
Crispy Tofu Salad 🌿 🥗 🥑 🥒 🥕 saisonale Salate, Hiltl Salatsauce, Mango-Apfel-Chutney	26.50
Caesar Salat 🥗 🥑 🥒 🥕 🥔 🍷 Eisbergsalat, Bio-Ei, Hartkäse, gebratenes planted., Croûtons*	25.50











HITL BUFFET

Über 100 hausgemachte Spezialitäten aus aller Welt: frische Salate, heisse Gerichte, Curry-Variationen, Chutneys und genussvolle Desserts. Vorspeise, Hauptgang und Dessert nach Lust und Laune.

nach Gewicht pro 100 g	5.60
à discrétion	59.–
Zmorge à discrétion am Samstag bis 11.30 Uhr (inkl. 1 Heissgetränk & 1 dl Fruchtsaft)	39.–
Brunch à discrétion an Sonn- und Feiertagen ab 10 bis 14.30 Uhr (inkl. 1 Glas Hiltl Prosecco, 2 Heissgetränke & Fruchtsäfte)	59.–




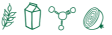
INDISCH & ASIATISCH

Planted. Tikka Masala 	29.50
Zitronenreis, wilder Broccoli, Sojajogurt, Koriander*	
Palak Paneer 	29.50
Indischer Frischkäse, Spinat, Jeera, Ingwer, Dattel-Chutney, Basmatireis, Naan*	
Korean Style Cauliflower 	28.50
gebackener Blumenkohl, gepickelte Gurke, Koriander*, asiatische BBQ-Sauce, Limette, Sticky Rice	
Green Thai Curry 	32.50
Aubergine, Longbeans, planted., Kokosmilch, Koriander*, Zitronengras Basmatireis oder Reismudeln	
Red Thai Curry 	31.50
Bambussprossen, Austernpilze, Aubergine, Kokosmilch, Zitronengras Basmatireis oder Reismudeln	
Riz Colonial 	29.50
süße Currysauce, Pilze, Cashews*, Früchte Basmatireis, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème* auf Wunsch mit scharfer Madrassauce 	
Banane Madras 	29.50
Madrassauce, Mango, Cashews*, Papadam Basmatireis, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*	

Alle Gerichte sind auf Wunsch mit Basmati- oder Vollkornreis erhältlich



GEMÜSE & PASTA

Lauwarmer blauer Kartoffelsalat & Knollenschnitzel 	27.50
Petersiliensauce, Kürbiskerne, kleiner Kräutergarten	
Rösti mit Gemüse 	25.50
Tagesgemüse, Café de Paris*, mit Spiegelei* mit Käse* oder veganer Alternative*	+2.- +2.-
Gnocchi mit Tomaten-Mascarponesauce 	30.50
Waldpilze, geröstete Pinienkerne, Blattspinat	
Bergkäse-Omelette & Pilzfund 	26.50
Radiesli, Salat vom Feld, Kressezucht	
Tagliatelle alla Mediterranea 	26.50
Zucchetti, Cherry-Tomaten, Peperoncini, Bio-Feta, Pinienkerne	

Auf Wunsch Reibkäse oder unser veganes Pasta Topping

VEGIMETZG DIES UND MEHR GIBTS IN DER HITL VEGIMETZG



Hitl Tatar	30.50
Aubergine, Bio-Ei*, Kapern, Toastbrot*, Butter* mit Country oder Sweet Potato Fries	+3.-
Hitl Burger	28.50
Brioche-Bun, gepickelte Gurke, Country oder Sweet Potato Fries	
Hitl Cheeseburger	30.50
Brioche-Bun, gepickelte Gurke, Schweizer Bio-Käse* oder vegane Alternative*, Country oder Sweet Potato Fries	
Hitl Bacon Cheeseburger	32.50
Brioche-Bun, gepickelte Gurke, Schweizer Bio-Käse* oder vegane Alternative*, Country oder Sweet Potato Fries	
Hitl Pulled BBQ Burger	32.50
Laugen-Bun, planted., gepickelte Gurke, Cole Slaw, Country oder Sweet Potato Fries	
Pilz Stroganoff	32.50
Peperoni, Champignon, Shiitake, Essiggurke, Rösti oder Reis, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*	
Hitl Cordon Bleu	34.50
Schweizer Bio-Käse, Bio-Seitan, Bio-Räuchertofu, mit Tagesgemüse und Country oder Sweet Potato Fries	
Züri Geschnetzeltes	34.50
Champignon, Bio-Seitan, Weisswein, Rösti, Schlagrahm* oder vegane Schlagcrème*	
Hitl Hackbraten	32.50
Morchelsauce, Tagesgemüse, Kartoffelstampf	
Züri Bratwurst & Zwiebelsauce	28.50
«Züri-Chrüter» & «Züri-Scharf», Broccoli, Rüeblli und Rösti, Country Fries oder Kartoffelstampf	



DEKLARATION

Alle Gerichte sind mit den entsprechenden Allergenen gekennzeichnet. Trotz gewissenhafter Speisentrennung und sorgfältiger Zubereitung, können wir Kreuzkontaminationen nicht ausschliessen. Gerne beraten wir Gäste mit Allergien oder Unverträglichkeiten individuell.

= Alkohol	= Nuss	= leicht scharf
= Eibestandteil	= Sellerie	= scharf
= Erdnuss	= Senf	* = auf Wunsch auch ohne
= Gluten	= Sesam	= auf Wunsch auch vegan
= Knoblauch	= Soja	= vegan
= Lupine	= Sulfite	= Protein
= Milchbestandteil	= Zwiebel	= Auskunft durch ServicemitarbeiterIn

HAUSGEMACHT TÄGLICH FRISCH GEPRESST

		Karaffe
Soft		25 cl 50 cl
Saisonal		8.- 15.-
Fitness		
Fenchel, Apfel, Zitrone		
Rüebli-Ingwer		
Rüebli		
Kokos-Ananas		
Apfel, Zitrone, Orange		
Tutti Frutti		
Birne, Banane, Apfel, Kiwi, Orange		
Orange		
Saisonaler Smoothie		
Mango-Lassi		
Bio-Joghurtmilch, Mango, Garam Masala		
Ingwer Shot 4 cl		5.-
Ananas, Zitrone, Apfel		
Limo		
Saisonal		6.- 9.-
Ingwer-Zitrone		
Passionsfrucht-Pfirsich		
Eistee		
Saisonal		6.- 9.-
Classic		
Ceylon, Früchtetee, Zitrone		
Dragon		
Oolong, Grapefruit, Holunderblüte		
Rooibos		
Orange, Zitronengras, Rosmarin, ungesüsst		
Kräuter		
Alpenkräuter, Zitronenmelisse, Pfefferminze, ungesüsst		



WASSER & SOFTDRINKS

Offen

Züriwasser mit oder ohne Kohlensäure

25 cl 50 cl

3.80 5.50

Schweizer Bio-Apfelschorle

6.- 9.-

Züriwasser in der Karaffe mit oder ohne Kohlensäure, à discretion pro Person

4.50

Gurke-Ingwer-Wasser

7.-

Flasche

33 cl

Coca Cola original, zero

6.-

Vivi Kola klassisch, zéro

6.-

Rivella rot, blau

6.-

Elmer Citro

6.-

Ginger Beer, Ginger Ale, Bitter Lemon Gents, 20 cl

5.50

KAFFEE HEISS ODER AUF EIS



Kaffee

4.90

Espresso

4.90

Espresso Macchiato

5.10

Doppelter Espresso

5.90

Flat White

6.70

Milchkaffee

5.90

Cappuccino

6.40

Latte Macchiato

6.70

Corretto Grappa

8.-

mit Caramel-Sirup

+0.50

Auf Wunsch mit Haferdrink, Mandeldrink, Sojadrink, Milch, laktosefreier Milch, Crème (alle bio) oder koffeinfrei

LATTE & CHAI

Heisse / Kalte Schoggi hausgemachte Schoggisauce ➤

6.80

Kurkuma Latte Zimt, Vanille, ungesüsst

Indischer Chai Chaisirup, Garam Masala

Masala Chai Gewürztee im Beutel, ungesüsst

Rooibos Chai Caramelsirup, koffeinfrei

Auf Wunsch mit Haferdrink, Mandeldrink, Sojadrink, Milch oder laktosefreier Milch (alle bio)

TEE

Kräutertee	5.20
Früchtetee	
Rooibos	
Verveine	
Kamille	
Schwarztee	
Grüntee	
Jasmin	

Auf Wunsch mit Haferdrink, Mandeldrink, Sojadrink, Milch, laktosefreier Milch, Crème (alle bio) oder Zitrone

Frisch

Zitronenthymian-Lemongrass	6.20
Pfefferminze	
Ingwer	

Punsch

Saisonal	6.-
Ingwer-Zitrone	
Passionsfrucht-Pfirsich	

BIER



Flasche

Hiltl Draft Chopfab	33 cl	7.50
Hiltl Amber Chopfab	33 cl	7.50
Saisonal Craftbeer	33 cl	9.-
Weihenstephan Weissbier, 50 cl	33 cl	9.-
Corona mit Limette, 35.5 cl	33 cl	8.50

Glutenfrei

Estrella Daura	8.-
Brewdog Vagabond	8.-

Alkoholfrei

Schützengarten India Pale	7.-
Appenzeller Leermond	7.-

Offen

	25 cl	50 cl
Hiltl Draft Chopfab	6.-	8.50
Hiltl Amber Chopfab	6.-	8.50
Panaché mit Hiltl Draft	6.-	8.50
Ingwer-Panaché mit Hiltl Draft und frischem Ingwer-Zitronen-Sirup	7.-	9.-

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Alkopops, Spirituosen oder Aperitifen an unter 18-Jährige und von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige. Preise in CHF inkl. MwSt